



Gentili Ospiti

Saremmo lieti se consideraste questo menù un semplice modo per ingannare la vostra attesa dandovi un'idea delle pietanze da noi offerte.

Vi consigliamo però di fidarvi anche delle nostre proposte giornaliere sempre compatibili con il mercato e i cicli stagionali.

Per assicurare l'assoluta integrità alimentare delle nostre materie alcune prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in base alla normativa vigente.

Nell'augurarci che la vostra permanenza rispecchi le vostre aspettative.

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro locale.

Costa Verde

Allergeni - Allergen - Allergene

I nostri prodotti contengono allergeni per cui qualora abbiate intolleranze o allergie vi preghiamo di informare il nostro Staff prima di ordinare.

ITA

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

ENG

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

FRA

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

GER

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Menù Degustazione

Vi saranno serviti 9 piatti selezionati dall'arrivo del pescato giornaliero ed assemblati dal nostro Chef.

Il menù degustazione si intende per il tavolo intero ed è compreso di acqua, pane della casa e vino locale.

€ 30

Menù Pranzo (solo gg feriali)

Selezione di 3 antipasti

Primo piatto

Calice di vino o bibita più caffè

€ 20

Antipasti

Cocktail di crostacei in salsa rosa

€ 7

Allergeni: glutine, crostacei, uova, possibili tracce di sedano

Insalatina di mare bollita

€ 7

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi

Scampi sgusciati alla catalana

€ 12

Allergeni: crostacei, sedano

Impepata di cozze

€ 6

Allergeni: molluschi

Sautez di vongole e ceci

€ 7

Allergeni: molluschi

Guazzetto alla Ruggero di cozze, vongole, scampi e gamberi

€ 10

Allergeni: molluschi, pesce, crostacei

Piccolo antipasto di mare con 5 assaggi (freddi e caldi)

€ 12

Ricco antipasto di mare con 12 assaggi (min per 2 porzioni)

€ 20

Gli antipasti di mare possono contenere i seguenti allergeni:

glutine, crostacei, pesce, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti, soia, molluschi

Antipasto di salumi e formaggi

€ 8

Allergeni: glutine, latte

Antipasto vegetariano

€ 7

Può contenere glutine, solfiti

Prosciutto e melone

€ 7

Primi Piatti

Spaghetti alle vongole

Allergeni: molluschi, glutine

€ 9

Linguine al filetto di sogliola e pomodoro verde

Allergeni: glutine, pesce

€ 10

Chitarra al ragù di pesce

Allergeni: pesce, crostacei, glutine, sedano, molluschi

€ 10

Schiaffoni agli scampi

Allergeni: glutine, crostacei, può contenere uova

€ 12

Gnocchi "Costa Verde" (pesto e gamberi)

Allergeni: glutine, frutta a guscio, crostacei, può contenere uova

€ 10

Risotto mantecato ai freschissimi frutti di mare (min per 2 porzioni)

Allergeni: pesce, molluschi

€ 10

Ravioli farciti al pesce

Allergeni: glutine, pesce, latte, uova

€ 12

Paccheri all astice (min 2 persone)

Allergeni: glutine, crostacei

€ 25/30

Pasta al pomodoro fresco

Allergeni: glutine, sedano

€ 7

n.b. Siete invitati al fine di garantirvi un miglior servizio di non scegliere più di due primi per tavolo

Secondi piatti

I secondi piatti sono molto variabili in base al pescato del giorno e alla stagionalità.
ed ovviamente anche i prezzi subiscono notevoli variazioni in base al peso.
Vi elenchiamo alcuni piatti classici della ristorazione di pesce.

Frittura di calamari e gamberi

€ 13

Allergeni: pesce, glutine, crostacei

Frittura di paranza

€ 14

Allergeni: glutine, pesce, crostacei

Seppie o calamari gratinati

€ 13

Allergeni: pesce, glutine, può contenere solfiti

Grigliata mista di pesce

s.q. € 20

Allergeni: pesce, crostacei, può contenere glutine

Zuppa o “brodetto”

€ 25

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, può contenere glutine

Pescato del giorno al forno con patate, olive, pomodorini

s.q. € 14

Allergeni: pesce, può contenere solfiti

Filetto di vitello scottato alla griglia

€ 18

Contorni

• <i>Insalata mista</i>	€ 3,5
• <i>Insalata di pomodori</i>	€ 3,5
• <i>Contorno da scegliere nel buffet di verdure</i>	€ 3,5

Allergeni: possono contenere sedano, glutine, uova, solfiti

Frutta

<i>Frutta di stagione</i>	€ 3
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	€ 5

Dessert

*Ampia selezione di Dolci al cucchiaio o secchi di nostra produzione.
Siete preghati di chiedere al personale di sala persuggerirvi le proposte giornaliere.*

<i>Dessert</i>	€ 4
<i>Sorbetto della casa</i>	€ 2,5

Allergeni: può contenere glutine, latte

Bibite

Acqua minerale

€ 2

Birra bionda alla spina

0,2 lt

€ 2,5

0,4 lt

€ 4

0,5 lt

€ 4,5

1,5 lt

€ 11

Allergeni: glutine

Bibite in lattina da 33 cl

€ 1,5

Vino della casa Bianco-Rosso

0,5 lt

€ 3,5

1,0 lt

€ 6,5

Contiene soffitti

Vini DOC lista a parte

Coperto

€ 1,5

n.b. Si avvisa la gentile clientela che nel caso in cui dovessero terminare alcuni prodotti freschi utilizzeremo prodotti surgelati

Costa Verde

RISTORANTE

— DAL 1989 —

Piazza Marconi 64028
SILVI MARINA (TE)
T:085 9351 400